

Fagiolo NERO rampicante

I fagioli neri sono benefici per la salute in quanto ricchissimi di antiossidanti, importanti nella prevenzione di varie malattie degenerative. Le preziose sostanze contenute nei fagioli neri possono favorire il corretto funzionamento della flora intestinale e svolgono inoltre un'azione protettiva sul sistema circolatorio favorendo la salute e il benessere del cuore.

BLACK bean - climbing variety

Black beans are healthy as they're rich in antioxidants, important for preventing many degenerative diseases. The precious essences contained in the black beans support proper intestinal bacterial flora functioning and promote blood circulation for a good health and better heart functioning.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION

Valori nutrizionali medi per Average nutritional values for	100 g
Energia Energy	kcal 278 kJ 1.158
Grassi / Fat di cui Acidi grassi saturi of which saturates	g 0,78 g 0,50
Carboidrati / Carbohydrate	g 33,61
Zuccheri / Sugars	g 2,10
Proteine / Protein	g 20,10
Fibre / Fibre	g 25,90
Sale / Salt	g 0,10

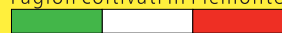
Preparazione / Preparation

Mettere in ammollo in acqua tiepida per 10-12 ore.
Scolare bene prima della cottura /
Soak the beans in lukewarm water for 10-12 hours, changing the water twice. Drain and rinse well before cooking.

Cottura / Cooking:

Cuocere lentamente per 55 minuti in acqua non salata, se si utilizza la pentola a pressione i tempi si dimezzano. Al termine della cottura aggiungere il sale e lasciare raffreddare lentamente /
Put the beans in a pot with water (without salt) and simmer for 55 minutes. If you use a pressure cooker halve the time. At the end add some salt and let cool down slowly.

Fagioli coltivati in Piemonte
Beans cultivated in Piedmont



COSA MANGI ?

Verifica con il **QR-code** il sito di coltivazione di questi fagioli NERI.

WHAT ARE YOU EATING?

Check it out with the **QR CODE** and discover the site of cultivation of these beans.



Coltivato da:
Azienda Agricola Santo Stefano

Via del Bosco 90/B
12100 CUNEO
Italy
agrisanto.it
info@agrisanto.it

Confezionato nello stabilimento sito in:
Packed in:

Via Don Minzoni, 31
12011 Borgo S.Dalmazzo (CN) - **Italy**

Da consumarsi preferibilmente entro il:
vedere sul fondo

Best before:
see bottom

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Store in a cool and dry place



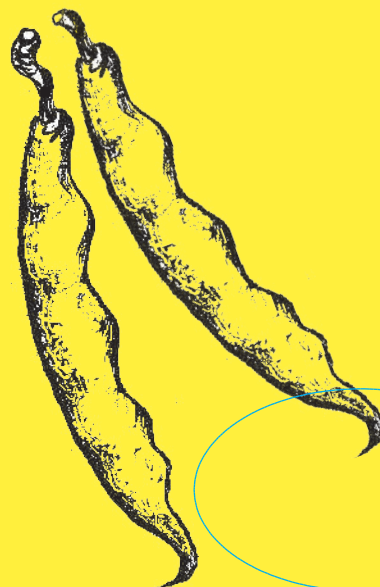
agrisanto.it



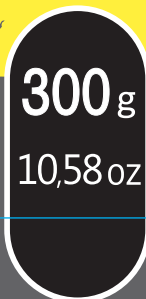
coltiviamo le buone proteine vegetali



coltiviamo le buone proteine vegetali



FAGIOLINO NERO
varietà RAMPICANTE



agrisanto.it

Coltivato in **ITALIA**
Piemonte



Fagiolo NERO varietà rampicante

Dal 1969 coltiviamo a Cuneo fagioli rampicanti: una coltivazione antica, che richiede conoscenza, passione e fatica, ma che ripaga con un prodotto di assoluta eccellenza.

BLACK bean climbing variety

We've been cultivating the Climbing Beans in Cuneo Piedmont since 1969. It's an ancient plantation which requires knowledge, passion and hard work but it also rewards with an absolutely excellent final product.

